

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-sujihiki-210-kanetsugu-miyabi-isshein-p-4858.html>

Nóż Sujihiki 210 Kanetsugu Miyabi Isshin



Cena	209,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2252006
Producent	KANETSUGU
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	AUS8
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. Ostro zakończony czubek jest typowy dla Kiritsuke i nadaje mu elegancki i agresywny wygląd. Czubek ostrza Kiritsuke jest bardziej spiczasty w porównaniu do innych japońskich noży kuchennych. To sprawia, że nóż jest bardziej wszechstronny, umożliwiając precyzyjne cięcia i skomplikowane techniki krojenia.

Noże Kanetsugu Miyabi Isshin wykonane są w trzywarstwowej konstrukcji zwanej Sanmai stosowanej od wieków do produkcji samurajskich mieczy. Rdzeń ze stali AUS8 japońskiego odpowiednika stali 440B umieszczony jest pomiędzy warstwami nierdzewnej stali SUS410. Warstwa rdzeniowa ze stali AUS8 o twardości 57^o w skali Rockwella gwarantuje wysoką ostrość i długie zachowanie krawędzi. Zewnętrzne warstwy zabezpieczają twarde rdzeń przed pęknięciem, nadając ostrzu elastyczności i ułatwiając ponowne zaostrzenie. Na ostrzu widoczne jest miejsce łączenia obu stali w postaci charakterystycznej nieregularnej linii.

Uchwyt wykonano w stylu zachodnim z naturalnego palisandru. Okładziny przymocowano do trzpienia dwoma nitami.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Waga: 88 g

Stal AUS8

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: palisander

Skuwka: brak

Myć ręcznie

